

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 15. septembra 1886.

O b s e g: O zakajevanju vina z žveplom. — Kmetijske zadruga. — Ravnanje z gnojem po njivi. — O zadevah ameriškanskih trt. — Gospodarske izkušnje. — Prodaja plemenske govedu v Postojni. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

O zakajevanju vina z žveplom.

Spisal R. Doléne.

V nekaterih krajih imajo pridelovalci vina navado, da v kletarstvu, to je, pri obravnavi vina v kleti, žveplo rabijo. Rabijo ga na ta naĉin, da zakadijo z njim, kar se dá moĉno pri pretakanji prazni sod, v katerega mislijo vino presneti ali pretoĉiti, da zakadijo še celó posodo kupĉevo, predno jo z vinom napolnijo.

Tudi na Slovenskem se nahajajo taki kraji, kje? — noĉem povedati, ker si noĉem brez potrebe za praviĉno stvar sovraštva na glavo nakopavati.

Vprašanje nastane sledeĉe: ali je zakajevanje vina z žveplom opraviĉeno, pošteno in potrebno delo ali ne?

Ako dotiĉnika, kateri žveplo za zakajevanje vina upotrebuje, tako vprašamo, to pa se vé da javno, odgovoril nam bode, sme se reĉi, vsak brez izjeme: o Bog obvari, to se ne sme delati! In vendar vé vsa njih okolica tudi širši svét, da tako sami ravnaajo, da vino neusmiljeno z žveplom zakajajo.

To, da dotiĉniki tako odgovarjajo, to uže obsoja njih ravnanje, kajti ĉemu ono opraviĉeno, pošteno in potrebno djanje tajiti??? — Ako pa vprašamo umne, uĉene kletarske strokovnjake, to je, moŹé, katerih kletarsko znanje in ravnanje je na védo, na študije, in ne le na slabo in neumno navado oprto, se sme li vino z žveplom zakajati, odgovorili nam bodo tudi oni odloĉno: ne! dokler je vino zdravo, dokler ni zbolelo, dokler ga ni treba zakajevati. Pravi kletarski strokovnjak nam bode pa svoj izrek svojo trditev tudi pojasnil, opraviĉil; on nam bode povedal, da dokazal, zakaj da se ne sme zdravo vino z žveplom zakajevati, in to tako-le: Ako se pusti sok grozdja, ako se pusti mošt kipeti (vreti, Źumeti, kuhati se), spreminja se v njem navzoĉi sladkor vsled preĉudnega fizioloŹiĉnega vpliva mikroskopiĉno majhne, pa v strašansko velikem številu v milijardah v moštu samem nastajajoĉe rastlinice glivice (pilz), v alkohol in oglenĉevo kislino. Alkohol ostane v dokipelem moštu, to je vinu in ga stori upijanljivega, oglenĉeva kislina, izpuhti pa veĉinoma, in v vinu je ostane prav

malo. Dokipeli mošt pa še ni vino. On nima še vseh tistih prijetnih lastnosti, katere se pri popolnoma dovršenem, posebno veĉ let starem vinu tako cenijo, kajti on nima še tiste preprijetne vonjave, tiste slasti, kakor popolnoma dovršeno, posebno staro vino. Da zadobi vso le mogoĉo plemenitost v vonjavi in okusu, potrebno je neobhodno, da se prepusti dokipeli mošt, da se prepusti mlado vino, še daljnemu poĉitku popolnoma nemotenemu kemiĉnemu razvitku v sodu, kajti v njem ni kemiĉnega poĉitka, kar nam paĉ prejasno to spričuje, ker se nam vino od dné do dné gledé vonjave, okusa in slasti — spremenjeno razodeva. Da, potrebno je še celó, da se dokipeli mošt, da se mlado vino v daljnem plemenitem, dasi tudi ne do dobrega poznatem kemiĉnem razvitku v sodu podpira, in to s pravoĉasno zopetno spravo v dotiko s zrakom, spojeno z enakoĉasnim odstranjenjem vsega, kar je vino iz sebe na sod vrglo. S kratka, podpirati se more mlado vino v daljšem plemenitem kemiĉnem razvitku, s pravoĉasnim, in pravilno izvedenem presnemanjem. Ako se pa dokipeli mošt koj pri prvem pretakanji iz kipelne kadi v sod uže z žveplom zakadi — **tudi to se godí!** ĉe se potem vino pri vsakem presnemanji neusmiljeno z žveplom zakadi, potem uniĉi žvepleni dim ravno vse tisto, kar bi se imelo s presnemanjem doseĉi, uniĉi se plemeniti razvitek vina, in vsi njegovi mogoĉi zaŹeleni nasledki. Źvepleni dim sam je namreĉ, kakor Źveplena sokislina vsemu ugodnemu razvitku vina vsled svoje kemiĉne lastnosti nasproten, razrušljiv. Še neugodnejši postane pa Źvepleni dim ugodnemu, zaŹeljenemu, plemenitemu razvitku vina, kedar se v vinu samem v Źvepleno kislino spremeni, to je v hudiĉevo olje ali Źvepleno vitriolovo olje. Od tod pride, da nimajo s Źveplom kajena vina resniĉno nobene plemenitosti ne v okusu ne v vonjavi in da so kakor se reĉe, surovega znaĉaja. Ona so sicer moĉna, tudi lepo ĉista, ali plemenitosti, ljubosti pa nimajo ĉisto nobene v sebi. V koliko da zamore pa pijaĉa, v kateri se nahaja tudi hudiĉevo olje, zdravju hasljiva ali odnosna biti, to presodi lahko vsak koliĉkaj misleĉi ĉlovek.

Po teh in teh vinih boli rada glava, se sliši dostokrat toŹiti. Da **more** po preobilem vŹitku vsakega vina, osobito pa alkohola jako bogatega, moĉnega glava boleti, more vsakemu, o kemiji le mali



pojem imajočemu človeku jasno biti; da more pa po vinu, katero ima tudi hudičevo olje v sebi, tudi po prav zmernem povžitku uže glava boleti; to zapopasti more pa tudi tisti človek, kateri o kemiji čisto in golo nikakega pojma nima, kateri pa vendar hudičevo olje pozná. (Dalje prih.)

Kmetijske zadrúge.

Kmetovanje postalo je pri nas tako težavno, da je pridnemu gospodarju le tedaj mogoče izhajati, ako on zná in zamore porabiti ona sredstva, katera kmetijstvu kaj dobička prinašajo. Veliko je pa teh sredstev tacih, da jih naš priprosti manjši kmetovalec ne more rabiti, ker mu v to primanjkuje navadno denarja. Kmetijski stroji stanejo veliko in se le tedaj izplačajo, ako jih zamoremo zadostno rabiti, kar pa manjši posestnik za svojih par mernikov posetve ne more storiti. Mleko dá se izvrstno in po visoki ceni spečati, če ga imamo v zadostni množici, a tudi to pri nas v Slovencih pri posameznem kmetu skoraj nikdar ni slučajno. Na slabih potih in cestah izgubi kmetovalec veliko časa in delavnih moči, kar vse pomeni izgubo denarja, a za izboljšanje ne zgodi se nič, ker posameznik popravo cest in potov ne more izvršiti, na skupno delovanje pa le malo kje kedaj mislijo.

Ta in enaka premišljevanja privedejo naj gospodarje do sklepa, da jim bode mogoče vspešno, to je, z dobičkom kmetovati le tedaj, ako se med seboj združijo. V kmetijskih ali gospodarskih družbah ali zadrugah, dobil bode naš hirajoči kmet novo moč, s katero se bode vspel do večjega blagostanja.

Tako družbo ali zadrugo zamorejo osnovati gospodarji v najmanjši vasi, ako se med njimi le eden nahaja, ki je malo več se učil in ki ima srcé za svoje sosede, da je delujoč za probujo našega pridnega kmeta. Začetek se vé da je težak, a vspeh zamore biti tem lepši. V začetku naj se osnuje majhno kmetijsko bralno ali čitalnično društvo. V tem društvu naj se člani podučujejo z branjem o naprednem kmetijstvu in o razmerah, katere se kmetijstva tičejo. Družabniki naj se zbirajo ob gotovem času ter naj pretresavajo kmetijske in krajevne razmere, premišljajo naj skupno v stvaréh, katere kmetovalcu škodujejo, kako jih odpraviti in zopet o stvaréh, ki so kmetu na korist, kako jih uvesti.

Od tacega splošnega premišljevanja pride naj se na krajevne razmere in kmalu bodo prišli na koristno stvar, ki jo je pa mogoče uvesti le s združenimi močmi. Skupna naročitev semena od žita, trave itd., krmil in gnojil je izdatno boljša, ter večje množice trgovci raje ceneje dajo, zraven tega stane pa tudi vožnja veliko manj. Stroji, kateri so za posameznike predragi ali pa zarad premajhnega posestva nepriporočljivi postanejo koristni, ako si jih več skupaj naroči. Skupno zamorejo si gospodarji držati lepega plemenskega bika, ki v kratkem času izboljša celo govejo pleme dotične vasi, ter tako premoženje kmetovalcev na mah večje postane. Za vse to bode pa pri vsem tem, da bode delovanje skupno, vendar-le primanjkovalo denarja, katerega je pa tudi dandanes prav lahko dobiti, ako gospodarji osnujejo med seboj posojilnico. Taka posojilnica dobi kmalu denar, kjer so vsi družabniki poroki za najeti denar. Imamo uže na Kranjskem in v sosednih kronovinah nekaj tacih posojilnic, a še veliko premalo jih je; vsak okraj, ali celo vsaka večja fara ali občina morala bi imela imeti posojilnico. Pri posojilnicah treba je biti izvanredno natančen ter previden in do-

voljen naj bode denar na posodo dati le gospodarjem, ki posojilo porabijo zato, da svojo kmetijo zboljšajo ali pa kmetovanje v dobrem in pravem teku obdržé. Pri tacih gospodarjih ni se bati zgube.

Združenje gospodarjev pripomore k skupni in vsled tega boljši prodaji njih pridelkov in izdelkov, posebno mleka.

Iz malega nastane veliko in ravno iz tacih malih gospodarskih zadrug izrastejo s časom podjetja, ki kmetovalcu donašajo obilo koristi. Naj č. bralci tega članka naš nasvet dobro premislijo in naj eden ali drugi, ki čuti v sebi sposobnost, kaj tacega vpeljati, ne zboji se raznih zaprek. Tu ni treba biti ponižen ter se zanašati na družega, češ, da je družega reč kaj enakega pričeti. Vsak bode dobil sposobne možé, kateri mu bodo šli na roko, in akoravno bodo zadeli v začetku na razne zapreke, pokazali bodo s svojo ne-sebičnostjo svoj dobri namen, in želi bodo od vseh strani priznanje in zahvalo. Gospodarske zadrúge pa ne izboljšajo le gmotne razmere vasi ali občine, temuč vzbujajo tudi bolj prijateljsko občevanje in tam, kjer je bilo prej opravljanje in kreg na dnevnem redu, je razmotravanje važnejših gospodarskih razmer. Vsak bralec — gospodar, ki dosedaj še ni ud enega ali družega kmetijskega društva, naj pristopi k tacemu društvu, kajti kmetijska društva zadobé še le svoj pravi pomen z zadostno množico delavnih udov.

Ravnanje z gnojem na njivi.

Na njivo speljani gnoj je takoj raztrositi, ker na kupu se gnoj segreje in hitro razkroji. Poleti to še bolj veljá kot pozimi. Tudi dež izpira gnoj na kupu ter odvodi redilne snovi iz njive, če pa deževna voda, ki se odteka od gnoja, vendar pride na njivo, pa pride na dotičnih mestih toliko redilnih snovi v zemljo, da žito polega. Raztrošeni gnoj ne naredi kmetovalcu nikdar toliko izgube kot pa oni na kupu. Najboljše je, raztrošeni gnoj precej podorati, da se v zemlji razkroji. Če gnoj več časa na njivi leži, izgubi svojo lastnost, zemljo zrahljati, ker z razkrojevanjem več del sprsteninskih obstojnih del razpade; to je posebno važno pri obdelovanji težke ilovnate zemlje. V zemlji nadaljevano razkrojevanje gnoja vpliva izvrstno na izboljšanje njive, zato hasne dosto več precej podorati gnoj, kot pa tak, ki je dalje časa na njivi ležal.

Raztrošeni gnoj sme se nepodoran na njivi pustiti k večemu v naslednjih slučajih:

1. Kjer hočem doseči hitro vspeh gnojá, na pr., če moramo ječmenu gnojiti, pa gnoja nismo zamogli uže v jeseni podorati.

2. Ako nam ni bilo mogoče dobiti ob pravem času gnoja, zamoremo mlademu žitu pomagati, ako ga potresemo z gnojem. V tem slučaji gnoj dobro in hitro deluje in varuje večkrat rastline pred mrazom. Jara žita bolje je z gnojnico politi. Tudi koruza in krompir preneseta dobro tako gnojenje in gnoj naj se ob okopavanji potem pod zemljo spravi.

3. Dobro upliva ležanje gnoja na površji njive tam, kjer razorana in prevlečena njiva ni kaj posebno godna. To velja posebno na prašenih njivah, kojih zemlja ni še dovelj pregnita in zrahljana, toraj še ne sposobna za setev. To dá se doseči, ako na njivo kake 2 do 4 tedne pred setvijo natrosimo gnoja. S tem tudi iz njive veliko plevela odpravimo.

škem, v renskih pokrajinah in v novejšem času na Virtemberskem.

Uže od daleč se poznajo drevesa, v katera se je ta krvava uš vrinila, kajti ona kažejo rakove izrastke in neko posebno bolehanje v vsem. Pri natančni preiskavi se vidi na spodnjih stranéh mladih vejic bombažasta, belkasta prevleka, ki nekoliko na višnjevo barvo cika, katera izvira iz gori imenovanih voščenih spuščajev. Žival ta sedi v velicah trumah skupaj, ki obstojé iz babc brez kril in velike množine mladih.

Kedar se je krvava uš zaplodila na kakošnem vrtu, ni skoro mogoče je več zatreti. Zato je treba paziti, da se ta mrčes kar brž iz začetka zasledi in vse stori, da se popolnoma pokončá. Zbor virtemberskih vino- in sadjerejcev v Schorndorfu 21. septembra je v tej zadevi nasvetoval to-le:

Najboljše sredstvo za pokončanje krvave uši je krtača, ko se začne razširjati po njem. Če je uš posella vejice za $\frac{1}{2}$ do 1 metra na dolgosti z belimi lisami, treba je odrezati take veje in jih sežgati. S škarjami na preklo privezanimi se dadó tudi najviše vejice odrezati.

Vsacih 14 dni potem je treba tako drevo natanko ogledati, ali ni nove zalege na njem, če gospodar tega ne stori. je vse drugo potem prepozno. Strohnena skorja drevesa se mora odstrgati, rane njegove skrbno zamazati, in da nova gnjezda krvave uši se ne napravijo zopet na drevesu, treba deblo njegovo in veje z apnico pobeliti. Da pa uši, ki pri korenini drevesa in v zemlji tičijo, ne morejo zlesti na drevo, treba je v začetku spomladi okoli debla ovezati trak, ki je namazan s katranom. Prav dobro se je potrdilo tudi to, da se jeseni zemlja za kak meter okoli drevesa okoplje in potem z apnom pomeša. Škropljenje dreves z milico (žajfnico), lugom, plinovo vodo, vodo pasjega zelišča in tobakovo vodo ne pomaga toliko, kakor poprej imenovana sredstva. Angleži so našli, da je dobro, če se tako drevo s trpentinovim oljem namaže. Za najbolje pa je pripoznano to, da se vsi deli drevesa, kjer je krvava uš se vgnjezdila, s petrolejem umijejo, in se bolne veje odrežejo in sežgó.

Živinoreja na Kranjskem.

Spisal Fr. Povše.

(Dalje.)

Najslabše je v tej razmeri priskrbljen okraj črnomaljski, kjer je za 350 krav en bik, potem

okraj Lož z	297	kravami,
„ Vel. Lašče z	288	„
„ Bistrica z	252	„
„ Kočevje z	253	„
„ Trebno z	228	„
„ Postojna z	233	„
„ Radeče s	172	„
„ Senožeče s	163	„
„ Mokronog s	165	„
„ Litija s	168	„
„ Metlika s	159	„
„ Krško s	155	„
„ Ribnica s	154	„

Vsi ti okraji tedaj nikakor ne zadostujejo poglavitnemu pogoju umne in vspešne govedoreje, ker na Švicarskem, ki more vsem drugim deželam služiti v izgled gledé govedoreje, določuje posebna deželna postava, da za vsakih 80 krav mora biti priskrbljen en plemensk bik in da mora za to skrbeti sleherna občina. Pa vzemimo, da se določi en bik za 100—125

krav, razvidno je, da tej razmeri zadostujejo večinoma le okraji na Gorenjskem izvzemši okraj litijski, večinoma pa okraji na Dolenjskem in Notranjskem ne, kakor nam zgoraj navedene številke dovolj jasno spričujejo, da je v celi deželi le 14 okrajev, ki imajo manj od 100 krav za enega bika.

Idrijski okraj je v tem oziru najboljše preskrbljen, ker za 19 krav je en bik. Navada je namreč v tem okraju blizo enako kakor v sosednjem primorskem okraju Cirkno, da spuščajo zeló mlade bike, katere potem režejo in za vprego porabijo, a prav to je tudi pomanjkljivo, ker niso plemenjakí dovolj razviti, toraj tudi čvrste govede ni pričakovati.

Naj toraj poklicani krogi, ki imajo nalogo in dolžnost, varovati interese kmetovalcev in pospeševati njih blagor, delujejo na to, da se ta razmera zboljša, vsaj bo slehern priznati moral, koliko pripomore pravilnost vplemenjenja k napredku govedoreje, kakor nam to kaj jasno dokazuje uredba cesarskih žrebčarskih postaj, katerim se imamo v prvi vrsti zahvaliti, da je naša konjereja tako lepo napredovala.

Najrevniše je v tem oskrbljen okraj črnomeljski, kjer je itak jako revna živina. Ali moremo potem pričakovati zboljšanja, ako se rabi za pleme junec, ki je slaboten in poleg tega ima služiti za tako veliko število krav. Ali je potem čuda, da tožijo gospodarji, da se krave ne obrejijo? Ali ni to za gospodarja velika škoda, da mora kravo po trikrat, celó večkrat dopeljvati k juncu in da se mu krava za več mesecev zakasni v teletenji, tako da včasih po 2 leti preteče, predno teleti. Kolika zguba na mleku, tako da je taka krava v pravo škodo gospodarju, ker žre zastonj, ne da bi gospodarju dajala najmanjšega dobička. Poleg potrate časa, katerega zgubé hlapci, ko ponovljeno vodijo krave k juncu, zgubi tedaj gospodar kaj veliko na dohodku. To naj bi naši gospodarji prevdarili, morda bodo spoznali, kolike važnosti je za vspešno govedorejo, da je dovolj dobrih ter sposobnih plemenskih juncev priskrbljeno. Pravo domoljubno dolžnost bodo izpolnile naše kmetijske podružnice, če dosežejo s svojim vplivom, da se občine prepričajo o tej prevažni zadevi, ter da občine same sklenejo skrbeti za to, da se v občini nastavi toliko plemenskih juncev, kolikor jih je treba, in sicer računši po 100 krav za enega junca. S tem, da se dotičnemu gospodarju iz občinske blagajne prizna kaka mala podpora, našli se bodo gospodarji, ki bodo redili bike in naj v obširniših občinah se za to skrbi, da se za posamezne vasi tako priskrbi, da ne bodo imele predaleč do plemenskih postaj, ker s tem bo prihranjeno dokaj potrate časa in gotovo je tudi, da nič kaj ne ugaja obrejenju izredno daljna gonja krave. Kmetijska družba pa naj blagovoli posebno navedenim okrajem, ki imajo toliko pomanjkanja plemenskih juncev, pomagati, ker tam je treba najprvo prihiteti v pomoč, kjer je sila najhujša. Pa tudi na kakovost ali dobre lastnosti plemenskih bikov bi morali naši gospodarje dohaj več skrbeti, ker nikdar ne smemo pozabiti, da od pokveke ni pričakovati kaj prida blaga!

(Dalje prihodnjič)

O zakajevanju vina z žveplom.

Spisal R. Doléne.

(Dalje in konec.)

Da je zakajevanje vina z žveplom nepotrebno ter kar naravnost zavrgljivo, to spričujejo nam prvi kletarji na svetu, Francozi in Nemci. Nikdar ne bode

Francoz ali pa Nemeč svojih zdravih vin z žveplom zakadil, zakaj bi se moralo toraj drugod zakajevati? Zakajevanje vina z žveplom bi moralo iz zdravstvenih ozirov kar naravnost proti kazni prepovedano biti. Se ve da kontrola ni mogoča skoraj, in zato tudi kazensko postopanje proti dotičnikom ne.

O vse kaj drugega velja o zakajevanju že zbolelega vina. Za taka postane žveplo zdravilo, katero je pa le z ozirom na korist pridelovalca gospodarsko opravičeno, nikakor pa ne sanitarno, z ozirom na povživalca. Ako je na primer grozdje tikoma pred trgatvijo močno po toči poškodovano bilo, ali ako je grozdje izpod snega pobrano bilo, prej kakor se je do dobrega posušilo; potem ima iz takega grozdja napravljeno vino kaj rado to neprijetno lastnost, da v barvi močno nateguje, da se znabiti še čisto nič učistiti noče in da po pretakanju črnkasto postane. Taka vina lepa čista ohraniti je pač prav, da jih v močno zakajeno posodo pretočimo. To pa ne takrat, kedar jih iz kipelne kadi, torej izpod tropin v sod pretakamo, ampak takrat, kedar jih vprvič iz soda v sod presnemamo. Povdarjati pa morem še enkrat, da je tako zakajevanje le iz gospodarskega obzira pridelovalčevega opravičeno, nikakor pa ne iz zdravstvenega. Zakajujejo se tudi iz gospodarskega ozira lahko drugače zbolela vina, da jih kolikor moč ozdravimo, to je, ohranimo.

Iz zdravega grozdja pravilno napravljeno in pravilno oskrbovano belo vino — črno se uže celó ne sme zakajevati, ker sicer barvo zgubi — ni nikdar zakajevati potrebno. Pravilno napravi ter oskrbuje se pa navadno belo vino tako-le: V krajih, kjer so vinogradi v soldanastih — laporastih — zemljah zasajeni, in kjer povživalci vina zagatnost v njemu ljubijo; stori se pač pravo, ako se beli mošt s tropinami vred dva ali k večjemu tri dni kipeti pusti, kajti sicer se ono pri pretakanju, toraj tudi pri prodaji v prvem letu prav rado grdo skalí. Ako se grozdje obroblja, doseže se, se vé da veliko finejši vino, kakor pa, ako se to opusti. Kjer so pa vinogradi v nelaporasto, marveč kremenčasto zemljo zasajeni, in kjer povživalci vina za zagatnost v njem ne marajo, ni potreba mošta s tropinami vred kipeti pustiti, kjer se misli vino starati. Stara, na tropinah pokipela bela vina so kaj neprijetnega značaja. No, ako smo jih pa vrh tega še z žveplom zakajevali, so pa kar škandalno slaba.

K pravilni obravnavi vina v kleti spada pravočasno in prav izpeljano presnemanje ali pretakanje. Tri mesece po trgatvi presneti se more vino v prvič, to pa tako, da pride v kar le mogoče veliko dotiko z zrakom. Prav se stori, ako se v poslednji namen pipa, skozi katero vino v podloženo posodo teče, s škropilnico previdi tako, da vino teče v dosti tanjkih curkih. Sod, v katerega se vino presnamlje, ne sme čisto nič zakajen biti, ampak le popolnoma čisto opran.

Meseca marca presneti se more vino vdručič, to pa uže z manjšo dotiko zraka. Kaj prav se stori, če se pred drugim presnetjem vino s pomočjo želatine učisti, in ako se čistilo nekoliko žganega sladkorja (kolour) in prav malo glicerina doda. Oboje pripomore k popolnejšemu čiščenju, razun tega pa tudi k lepši, osobito pa bistrejši barvi in bliščobi. Na sod 20 hektolitrov zadostuje za čiščenje 15 tablic želatine, kateri se dodá pol litra žganega sladkorja, to je, kolourja, in le en sam pitni kozarec glicerina. Žgani sladkor, kakor tudi glicerín, so pač zdravju popolnoma neškodljive snovi.

Meseca junija presneti se mora vino v tretjič, in pred trgatvijo v četrtič. Obakrat pa s kar le mogoče majhno dotiko s zrakom, najboljšje s sesalnico. Tako

brez vsega zakajenja z žveplom narejeno in obravnavano vino razvija se do svoje popolnosti, in veselje, da, prava slast je, vživati ga, ne da bi se pri zmerem vžitku glava razpočiti hotela, Proč torej s prokletim žveplom!

Gospodarske izkušnje.

Kake lastnosti naj ima stelja.

1. Stelja sploh bi prav za prav ne smela biti surova, vlažna ali mokrotna, ampak suha, dobro izsušena. Kajti če ima več vlažnosti ali mokrote stelja uže sama na sebi, manj je zamore v hlevu na-se vleči. Ni toraj dobra tako imenovano kleščje ali sekana stelja od smrečja, jelovja in drugega surovega vejevja. (Se vé, da težko se je tega ogibati zlasti na spomlad in poletje, kedar ni več praproti in drugega suhega nastelja.)

2. Vsakoršna stelja, ki je daljša, naj bi se na kratko razsekala, ker tako več vlažnosti povživa in lože je potem gnoj kidati. Za gnoj, ki se ima rabiti za travnike, naj se jemlje le prav drobna stelja, kajti debela stelja se mora zopet pograbit in toraj travniku malo koristi. Debela stelja je za podoravanje, posebno pri mastni in ilovčasti prsti.

3. Stelja mora biti lahko trohljiva, da hitro strohne in sesprsteni. Le tako zares gnoji in koristi, brez tega bi malo teknila. Marsikatera stelja prav težko in počasi trohni in prsteni, kakor pezdirje, žaganje, bukovo listje, nastel iz logov in senčnih krajev itd. Da se take reči lože v gnoj spreminjajo, jih je treba v kupih nekoliko namočiti; najbolje se to zgodi z gnojnico ali s kakimi pomijami ter z zblojeno vodo, potem pa se pusté, da se nekoliko ugrejejo in sparijo, ali ustojé. Po okoliščinah se utegne enaka stelja nekatere mesece ali tudi leto in dan tako gediti. Kup se s tem sicer zniža, gnojilne moči njegove pa zato ne bo manj, temuč bo še boljša. Ozir se mora tudi imeti, da na nekaterih njivah se gnoj prej povžije, kakor na drugih, kjer včasih prav počasi prsteni. Na to okoliščino je tedaj tudi treba gledati, kedar steljo napravljáš, kolikor namreč ti je moč.

Šota in prst iz trohnine kot stelja.

Drobno stolčena in dobro posušena šota sicer nima toliko notranje tečnosti, kakor slama, zato pa prav veliko mokrote na-se vleče, gnoj dober ohrani, rahljá zemljo. Ta tvarina je torej vselej prav dobra stelja. Ravno tako je s tisto ledinsko puhlico, ki se naredi iz razne rastlinske segnjite šare, ali s prstjo, ki je s tako puhlico močno namešana. Vse take reči so po nekaterih krajih v obilnosti in se prav s koristjo za steljo rabijo.

Planinski plevel.

Po zanemarjenih planinah velikrat planinska zelišča in rastlinstva z raznoterim dračjem preprežejo obširne prostore. Zmiraj dalje sega trnje in bodičevje in taka goščava je zadržek, da ni ne izdatne paše, niti se gozd more zarediti. Uže za planinsko obdelavo bi bilo treba, da se šara potrebi, in se, kakor sicer kleščevje na drobno razseka, na kupih posuši in vleže. Tudi koprivje okrog planšarij se utegne koristno za steljo rabiti. Pomniti pa je, da planinska zelišča in drugo enako rastlinje prav počasi trohni; torej ni kaj pripravno za gnojenje travnikov po visokih in mrzlih krajih, toliko boljše pa so te reči za podoravanje na njivah, katere s svojo obilno tečnostjo kaj dobro gnojé.